

# Si avvera il sogno di Andrea, apre il "Momoletto de le voie"

**UN GIOVANE VENEZIANO  
HA APPENA AVVIATO  
UN BACARO IN SALIZADA  
SAN CANZIAN DOVE OFFRE  
PRODOTTI DEL TERRITORIO  
E VOGLIA DI STARE INSIEME**

## COMMERCIO

**VENEZIA** Checché se ne dica tra spopolamento e penuria di nuove generazioni, ai giovani veneziani non manca la voglia di rimboccarsi le maniche e scegliere la propria città per coronare un sogno. Quello di Andrea Fantuzzo, classe 1995 originario de la Giudecca, si chiama "Al momoletto de le voie". "De le sento voie", si dice anche in dialetto veneziano, di quel bambino mai sazio ma affamato di desideri e sfizi da soddisfare. E il suo bacaro appena aperto in Salizada San Canzian, al doppio civico 5939 e 5940 di Cannaregio, offrirà prodotti veneti e friulani a quel solletichio di fame e sete. L'inaugurazione del locale rappresenta soprattutto la nascita di una attività veneziana lì dove una serranda si era abbassata, ma non solo. Il progetto è portato avanti da un giovane che ha voluto fare della sua passione un mestiere, puntando sulla risposta dei residenti di zona, degli amici coetanei e certo, anche dei visitatori di passaggio. La calle in cui si affaccia il bacaro è infatti a metà strada tra campo San Canzian e Ponte dei zogatoli, punto trafficato e vissuto. "Lo immagi-

no come il posto in cui fare colazione andando a lavoro o a studiare - racconta Andrea -, dove spendere due chiacchiere al volo in un contesto caloroso e potersi riunire con gli amici all'ora dell'aperitivo. Mi piacerebbe diventasse un ritrovo in cui stare bene in compagnia". A rendere l'ambiente familiare ci pensano il bancone in legno di rovere e gli sgabelli e mensole disposti lungo le pareti chiare e luminose. La vera anima del posto, operativo tutti i giorni dalle 7.30 alle 22, la fanno però la gestione giovanile e la scelta attenta di cibi e bevande nostrane. "Da un paio d'anni meditavo se aprire qualcosa di mio visto quanto ami il contatto con il pubblico e poter valorizzare il territorio da cui provengo raccontando la storia delle sue eccellenze, siano buoni vini o piatti della tradizione - continua Andrea, oltretutto sommelier Ais -. Cucinare per gli amici mi rende felice, così ho deciso di buttarmi in questa impresa e realizzarla a modo mio". Per la prima colazione, il menù prevede brioches artigianali e un buon caffè. Veneto e Friuli sono invece il cuore della proposta salata, con taglieri di salumi e formaggi, paninetti e cicchetti su crostini. "Spienza, la milza, e saor, non possono mancare oltre al baccalà della dogale Confraternita del Baccalà mantecato - aggiunge - I vini provengono dai dintorni, da microcantine a conduzione di famiglia che producono poche bottiglie l'anno».

**Costanza Francesconi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CANNAREGIO

Al centro Andrea Fantuzzo nel suo bacaro appena aperto

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 6932

